MÉTHODE

Pour composer soi-même

LES BOISSONS AMÉRICAINES

ANGLAISES, ITALIENNES, ETC.

CENT-SOIXANTE FORMULES

A L'USAGE DE

MM. les Limonadiers, Restaurateurs, Maîtres d'Hôtels, Chefs de Buffets
Chefs de Bars, Maisons bourgeoises, etc.

AUGMENTÉE D'UN

QUESTIONNAIRE ANGLAIS-FRANÇAIS

Contenant 250 Demandes et Réponses les plus usuelles aux Limonadiers
Restaurateurs et Maîtres d'Hôtels.

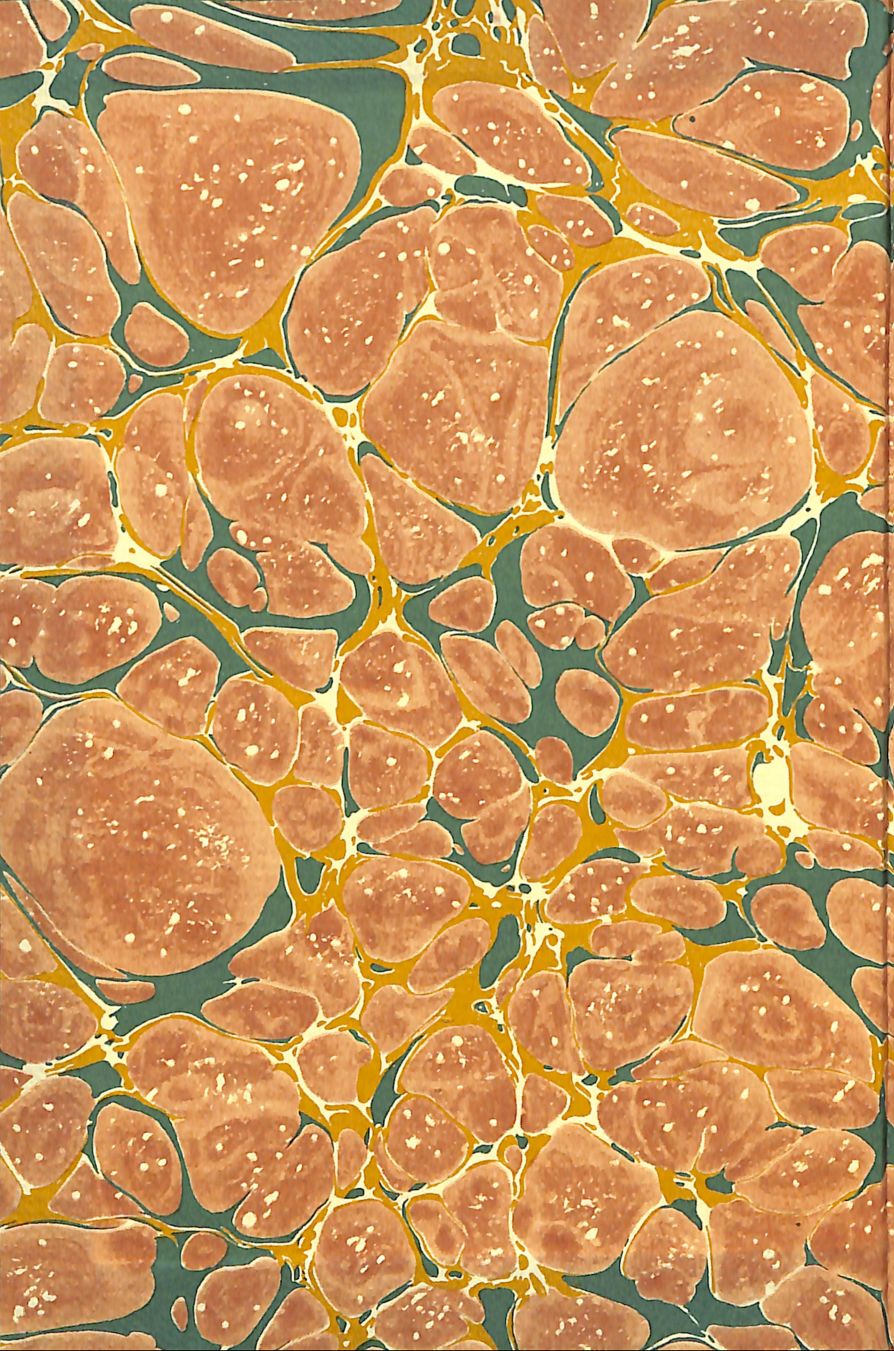
Par ÉMILE LEFEUVRE

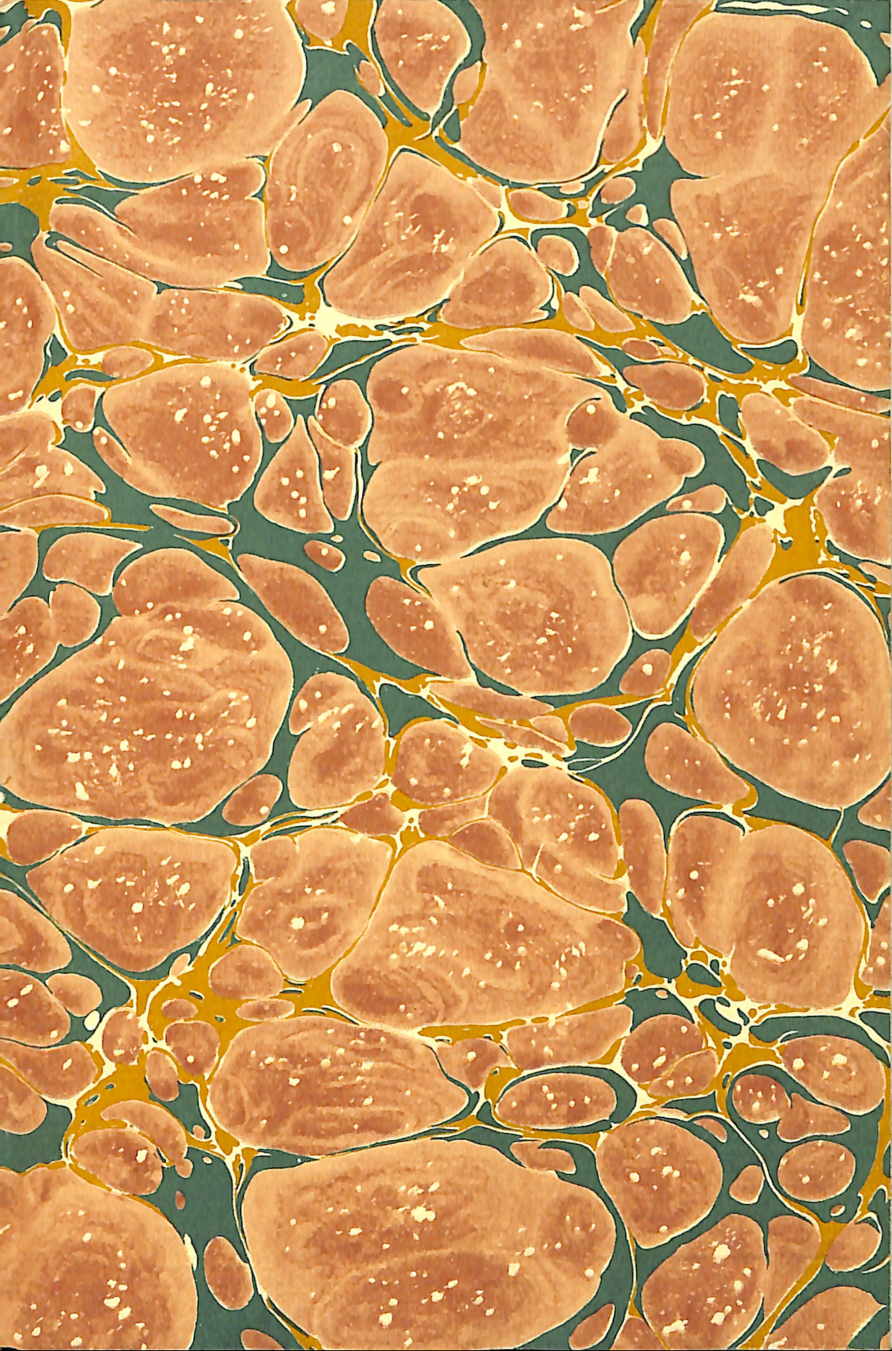
Chef de Bar Cosmopolite

PRIX : 2 FRANCS

PARIS

DÉPÔT : RUE VIEILLE-DU-TEMPLE, 17





MÉTHODE

Pour composer soi-même

LES BOISSONS AMÉRICAINES

ANGLAISES, ITALIENNES, ETC.

CENT-SOIXANTE FORMULES

A L'USAGE DE

MM. les Limonadiers, Restaurateurs, Maîtres d'Hôtels, Chefs de Buffets Chefs de Bars, Maisons bourgeoises, etc.

AUGMENTÉE D'UN

QUESTIONNAIRE ANGLAIS-FRANÇAIS

Contenant 250 Demandes et Réponses les plus usuelles aux Limonadiers Restaurateurs et Maîtres d'Hôtels.

Par ÉMILE LEFEUVRE

Chef de Bar Cosmopolite

PRIX : 2 FRANCS

PARIS

DÉPÔT : RUE VIEILLE-DU-TEMPLE, 17

AVIS IMPORTANT

L'Auteur se tient à la disposition des acheteurs de Paris, afin de leur donner les notions pratiques à la composition des boissons contenues dans ce volume.

Écrire à M. ÉMILE LEFEUVRE, 17, rue Vieille-du-Temple, Paris.

A MM. les Limonadiers

Restaurateurs, Maîtres d'Hôtel, etc.

Loin de moi la pensée de douter de l'esprit d'initiative qui anime la majorité des Limonadiers !

Tout en reconnaissant les soins et les aptitudes qu'ils apportent dans la direction de leurs maisons, mon désir est de leur venir en aide, de leur permettre surtout de tenir le rang qui leur appartient, en prouvant aux Etrangers que, quoi qu'ils pensent, le Limonadier Français n'est pas aussi routinier qu'ils veulent bien le dire, et tiendra toujours le premier rang parmi ses confrères Etrangers.

Paris, la ville par excellence, la ville lumière sous le rapport intellectuel, réunira

cette année dans ses murs de nombreux étrangers ; si tous les peuples se font non seulement un devoir, mais encore un plaisir de la visiter, il est juste que pour maintenir cette vieille renommée universelle, chacun, et cela selon ses moyens, et dans tous les corps d'états, fasse tous ses efforts, déploie toute son intelligence, afin de ne pas laisser se ternir les rayons lumineux que projette cette cité merveilleuse.

Or donc, pardonnez-moi, mes chers Confrères, mais vous ne paraissez pas suivre ce mouvement progressif qui nous envahit; vous restez plutôt, ainsi que le disent les politiciens, dans le **statu quo.**

Paris d'ici peu va être pris d'assaut par les étrangers, et par cela même devenir cosmopolite et polyglotte. Tous les appétits, toutes les soifs vont se faire sentir, et malgré votre bon vouloir, votre désir de plaire et d'être agréables, vous ne pourrez leur of-

frir que des boissons essentiellement françaises, à quelques exceptions près, vu l'impossibilité dans laquelle vous allez vous trouver de satisfaire tous ces goûts si différents.

Je crois donc vous être agréable en mettant à votre disposition ce modeste recueil contenant **cent soixante boissons américaines, anglaises et d'autres pays** *des plus usitées, ainsi qu'un questionnaire* **français-anglais,** *lequel permettra à vos employés de répondre aux demandes les plus usuelles, au nombre de deux cent cinquante, et cela sans le secours d'aucun interprète, en tenant ce livre à leur portée.*

Emile LEFEUVRE,
Chef de Bar Cosmopolite.

American and English Drincks

OU

BOISSONS AMÉRICAINES

ET ANGLAISES

COCKTAILS

NOTA. — Tous les alcools peuvent servir à faire le Cocktail, en ayant soin cependant de se guider sur le degré alcoolique pour le sucrer.

Le **Cocktail** se sert dans un verre à pied, forme coupe, de 8 centilitres environ; il peut être sucré avec du sirop de gomme, mais il est préférable d'employer le sucre en poudre; la boisson est plus légère et plus agréable au goût.

Le **Cocktail** bien servi doit toujours être orné d'une couronne de sucre que vous obtenez ainsi qu'il suit :

Humectez les bords du verre d'un peu de jus de citron et trempez légèrement dans du sucre en poudre.

Il est indispensable aussi de passer le liquide avant de le verser dans le verre préparé à cet effet; on obtient ainsi la limpidité nécessaire.

GIN COCKTAIL

1 verre à madère de gin.

2 cuillerées à café de sucre en poudre (ou 1/2 cuillerée de sirop de gomme).

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de curaçao.

Mélangez bien le tout avec un peu de glace pilée jusqu'à ce que le sucre soit dissous, passez.

Emplissez le verre à Cocktail préparé à cet effet, en ayant soin que le liquide ne touche pas les bords; pressez un zeste de

citron que vous laissez tomber dans le verre, et servez.

BRANDY COCKTAIL

1 verre à madère de bon cognac.

2/3 de cuillerée à café de sucre en poudre (ou 7 ou 8 gouttes de gomme).

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de curaçao.

Le reste comme le **Gin Cocktail.**

IRISH WHISKY COCKTAIL

OU

WHISKY D'IRLANDE COCKTAIL

1 verre à madère de Whisky Irish.

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

5 à 6 gouttes d'angostura.

5 à 6 gouttes de curaçao.

Le reste comme le **Gin Cocktail.**

SCOTCH WHISKY COCKTAIL
OU
WHISKY D'ECOSSE COCKTAIL

1 verre à madère de Whisky Scotch.
1 cuilllerée à café de sucre en poudre.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.
5 à 6 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Cocktail.**

RYE WHISKEY COCKTAIL
OU
WHISKEY D'AMÉRIQUE COCKTAIL

1 verre à madère de Rye Whiskey.
1 cuillerée à café de sucre en poudre.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.
5 à 6 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Cocktail.**

Voir **Maison Ch. LAINÉ** *aux annonces*

BOURBON WHISKEY COCKTAIL
OU
WHISKEY DE L'ILE BOURBON COCKTAIL

1 verre à madère de Whiskey Bourbon.
1 petite cuillerée de sucre en poudre.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.
5 à 6 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Cocktail.**

VERMOUTH COCKTAIL

1 verre à madère de vermouth Noilly-Prat.
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.
4 à 5 gouttes d'angostura bitter.
4 à 5 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Cocktail.**

AVIS IMPORTANT

En Amérique et en Angleterre, où toutes ces boissons sont d'un usage journalier, on emploie généralement les rhums de la Jamaïque, de la Martinique, de Santa-Cruz, etc.

Je crois être utile aux personnes qui feront usage de mon livre, en leur recommandant tout spécialement le **Rhum Saint-James** ; *c'est le seul qui par son arome et la finesse de son goût rivalise avec les marques ci-dessus.*

NOTA. — *Le* **Rhum Saint-James** *n'est nécessaire que dans les préparations où cette marque est désignée ; les autres peuvent se faire avec le* **Rhum Lambert** *d'origine, lequel par les soins apportés à sa fabrication et son excellente qualité, contribue à donner à différentes boissons le parfum nécessaire et le degré voulu.*

Voir **Rhum Saint-James** *aux annonces.*

RHUM SAINT-JAMES COCKTAIL

Cette délicieuse boisson, connue en France de quelques gourmets seulement, est très appréciée aux Antilles; elle se débite dans tous les établissements de Saint-Pierre de la Martinique, de Fort-de-France et dans les deux Amériques.

On la prépare comme les autres Cocktails, avec les variations suivantes :

6 centilitres de rhum Saint-James.
1 centilitre de curaçao.
1 centilitre d'anisette.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

Sucrer légèrement avec sucre en poudre et servir comme les précédents.

RHUM SAINT-JAMES FIZ

1 verre à madère de rhum Saint-James.
Le jus d'un demi-citron.
2 petites cuillerées de sirop de gomme.
Remplissez à moitié de glace pilée, triturez bien ; servez dans un verre que vous remplissez d'eau de seltz, et buvez sans hésiter.

SHERRY COCKTAIL

1 verre à madère de Sherry ou Xérès.
1/2 cuillerée de sucre en poudre.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.
5 à 6 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Coktail**.

MARTINICAN VERMOUTH COCKTAIL

1 verre à madère de vermouth ananas.
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.

1/2 cuillerée de rhum.
5 à 6 gouttes d'angostura bitter.
5 à 6 gouttes de curaçao.
Le reste comme le **Gin Cocktail.**

CHAMPAGNE COCKTAIL

Prenez une coupe à champagne que vou en duisez de 5 à 6 gouttes d'angostura bitter ; ensuite remplissez la coupe de champagne. Un peu de glace et un peu de sucre en poudre, selon le goût, et servez.

COBBLER

Cette boisson, si rafraîchissante et si délicieuse au goût, paraît être la boisson privilégiée de la classe riche. Il n'en est rien cependant ; elle peut être servie aussi bien sur la table d'un modeste limonadier que sur celle des grands établissements du **High Life**. Sa composition est des plus

simples et je crois être agréable à MM. les Limonadiers en leur assurant que tous les ingrédients qu'ils croient nécessaires à sa composition, n'ont pas de raison d'être.

Le **Sherry Cobbler** ne se fait qu'avec environ 10 à 12 centilitres de Sherry, 3 petites cuillerées de sucre, 2 cuillerées à café de jus de cerises, 2 centilitres de porto et des fruits selon la saison, ainsi que je l'indique plus loin.

Ainsi sa préparation est des plus simples. Si vous n'avez pas de pile-glace, mettez la quantité de glace nécessaire dans un linge très fort, frappez fort contre un corps dur, et vous obtiendrez la glace à l'état de neige. Il en est de même des timbales. Prenez deux grands verres à bords égaux, ajustez bien, agitez fortement, et vous obtenez le même résultat.

Le **Cobbler** doit être servi dans un verre cylindrique de 35 à 40 centilitres.

SHERRY COBBLER

3 cuillerées à café de sucre en poudre.

2 verres à madère de Sherry.

Emplissez votre verre aux deux tiers de glace pilée; versez le tout dans une double timbale; agitez fortement; remettez vos mélanges dans le verre; ornez le dessus de fruits de saison : 2 tranches d'orange, 2 ou 3 cerises, un peu de jus de cerises. Lorsque le tout est bien placé avec symétrie, versez dessus, sans mélanger, 2 centilitres de porto.

Servez avec deux pailles.

WHISKY COBBLER

1 verre à madère de Whisky.

2 cuillerées de sucre en poudre.

Le reste comme le précédent.

BRANDY COBBLER

3 cuillerées à café de sucre en poudre.

8 centilitres de bon cognac.

Même préparation que le **Sherry Cobbler.**

CHAMPAGNE COBBLER

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

1 coupe de champagne.

Le reste comme le **Sherry Cobbler.**

CATAWBA COBBLER

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

2 verres à madère de vin de Catawba.

Le reste comme le **Sherry Cobbler.**

KISS ME QUICK
OU
EMBRASSEZ-MOI DE SUITE

2 centilitres d'absinthe.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de curaçao.

5 à 6 gouttes de sirop de sucre, ou demi-cuillerée de sucre en poudre.

Mélanger le tout avec un peu de glace, et remplir le verre avec un peu d'eau de seltz.

Se sert comme le **Cocktail.**

BRANDY AND SODA ou COGNAC
AVEC SODA WATER OU EAU DE SELTZ

1 verre à madère de bon cognac.

Emplir le verre au quart de glace en

morceaux; ajouter 1/2 soda water et servir.

NOTA. — Le verre à soda de 40 centilitres environ, est de forme cylindrique et conique.

GIN AND SODA

OU

GIN AVEC EAU DE SELTZ

Même préparation que pour le Brandy and Soda.

WHISKY AND SODA

Le préparer de même que le **Brandy and Soda.**

Demander le goût du consommateur, soit le Irish, le Scotch, le Rye ou le Bourbon whishy.

H. WAGNER, établissement d'eaux gazeuses spéciales (*Voir aux annonces*)

BRANDY AND LEMON ou COGNAC

AVEC DE LA LIMONADE GAZEUSE

Le **Brandy and Lemon** se sert comme le Brandy and Soda, en remplaçant le soda par une demi-limonade.

SHERRY AND LEMON

Comme ci-dessus, en augmentant un peu la quantité de sherry.

WHISKY AND LEMON

1 verre à madère de whisky (selon le goût) dans une demi-limonade, avec un peu de glace, selon le désir du consommateur.

SODA WATER, 50, rue des Entrepreneurs (*Voir aux annonces*).

GIN AND BITTER ANGOSTURA

5 à 6 gouttes d'angostura bitter dans le fond d'un verre à madère; faites tourner le verre en l'inclinant, afin que les parois en soient imprégnées; remplissez avec du gin et servez.

SHERRY AND BITTER ANGOSTURA

Même préparation que le **Gin Bitter.**

WISKY AND BITTER ANGOSTURA

De même que les précédents, en demandant néanmoins le goût du consommateur.

GIN AND ORANGE BITTER

1/2 verre à fine d'orange bitter dans un verre à madère, remplir avec du gin et servir.

SHERRY AND ORANGE BITTER

Même préparation et même quantité que pour le gin orange.

WHISKY AND ORANGE BITTER

De même que les précédents, demander la sorte de whisky.

BRANDY AND ORANGE BITTER

Comme les précédents.

ORANGE BITTER

Apéritif cordial, ne se boit qu'avec les liqueurs ci-dessus.

GIN WATER ou GIN A L'EAU

1 verre à madère de Gin dans un verre à eau de 25 centilitres.

Le consommateur se sert lui-même la quantité d'eau.

BRANDY WATER

De même que le précédent.

WHISKY WATER

De même que les précédents.
Demander la sorte de whisky.

VIN DE OPORTO

Les étrangers faisant une très grande consommation de vin de porto, je conseillerai à MM. les limonadiers de s'en munir en vue de l'Exposition.

LEMON SQUASH

OU

LIMONADE FRAICHE

Pressez le jus d'un citron dans un verre à cobbler, ajoutez 3 cuillerées à café de

sucre en poudre, remplissez votre verre au deux tiers de glace pilée; finissez de remplir avec 1/2 soda water ou de l'eau de seltz, agitez fortement et servez avec pailles.

ORANGEADE

3 cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'une orange, 5 à 6 gouttes de curaçao. Emplissez aux deux tiers de glace pilée; finissez de remplir avec du soda water ou de l'eau de seltz, agitez le tout avec cuiller et servez avec pailles.

CHERRY CORDIAL

Apéritif très goûté des Danois.

JULEPS

Cette délicieuse boisson se fait généralement du commencement du printemps à la fin de l'automne.

Étant à base de menthe fraîche, il est facile de se la procurer soit dans son jardin, soit au marché aux fleurs.

MINT JULEP

Prendre un verre à cobbler, faire dissoudre dedans une cuillerée à thé de sucre en poudre avec un verre à madère d'eau, ajouter trois ou quatre branches de menthe fraîche; bien les presser jusqu'à ce que l'arome en soit extrait; remplir le verre avec un verre à madère de cognac et de glace pilée. Ensuite retirer les brins de menthe et les planter la queue en bas en forme de bouquet; orner de fruits de saison et quartier d'orange d'une belle manière; arroser le dessus avec rhum Jamaïque et saupoudrer le dessus avec sucre en poudre.

Placer une paille en travers sur le verre et servir.

GIN JULEP

1 verre à madère d'eau.

Une cuillerée à thé de sucre en poudre.

1 verre à madère de gin.

3 à 4 branches de menthe fraîche.

Le reste comme le **Mint Julep**, en omettant la décoration.

WHISKY JULEP

1 verre à madère d'eau.

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère de whisky.

3 à 4 branches de menthe fraîche.

Le reste comme le **Mint Julep**, en omettant les fruits.

DURAND, Pailles et Chalumeaux, rue des Petites-Écuries, 7 (*Voir aux annonces*).

ORGEAT LEMONADE

1/2 verre à madère de sirop d'orgeat.

Le jus d'un demi-citron.

Remplissez la timbale au tiers de glace pilée ; complétez avec de l'eau ; remuez bien et ornez le dessus de fruits de saison.

EGG NOGGS

Cette boisson si réconfortante, n'est connue en France que sous le nom de Lait de Poule ; elle tend cependant à se vulgariser depuis que le lait a acquis une si grande faveur. Le lait au rhum, très goûté des Français, est loin cependant de remplir les conditions du **Egg Nogg**, lequel, par ses mélanges et sa préparation, est le breuvage préféré des chanteurs avant d'entrer en scène.

EGG NOGG

1 œuf entier.

1 cuillerée à bouche de sucre en poudre.

1 verre à madère de cognac.

1/2 verre à madère de rhum.

10 centilitres de lait.

Prenez un vase d'assez grande dimension, cassez l'œuf dedans, ajoutez le sucre en poudre, battez fortement avec un battoir à œuf, mêlez bien le tout ensemble et finissez de remplir votre gobelet avec de la glace pilée. Grattez un peu de muscade dessus et servez avec pailles.

EGG NOGG CHAUD

1 œuf entier.

1 cuillerée à bouche de sucre en poudre.

1 verre à madère de cognac.

1/2 verre à madère de rhum.

Le reste comme le **Egg Nogg**, en remplaçant la glace par du lait bouillant.

SHERRY EGG NOGG

1 œuf entier.
1 cuillerée à bouche de sucre en poudre.
2 verres à madère de sherry.
10 centilitres de lait.
Le reste comme le **Egg Nogg**.

BRANDY SOUR
ou COGNAC AIGRE

1 cuillerée à café de sucre en poudre.
1 verre à madère d'eau.
Le jus d'un quart de citron.
1 verre à madère de bon cognac.
Remplir un verre à cobbler aux deux tiers de glace, bien mélanger le tout et servir avec pailles.

GIN SOUR

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de gin.

Le jus d'un quart de citron.

Remplir un verre à cobbler aux deux tiers de glace pilée, bien mélanger le tout, et servir avec pailles.

WHISKY SOUR

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de whisky (selon le goût).

Le jus d'un quart de citron.

La suite comme le précédent.

GIN FIX

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de gin.

Emplissez un verre à cobbler de glace pilée.

Mélangez le tout; ornez le dessus de fruits de saison, et servez avec pailles.

BRANDY FIX

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de bon cognac.

Le reste comme le **Gin Fix**.

WHISKY FIX

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de whisky (selon le goût).

Le reste comme le **Gin Fix**.

BRANDY DAISY

1 cuillerée à café de sirop de gomme.

1 cuillerée à café de cordial d'orange (ou orange bitter).

Le jus d'un demi-citron.

1 verre à madère de bon cognac.

Les deux tiers d'un verre à cobbler de glace pilée.

Mélangez bien le tout; remplissez avec de l'eau de seltz, et servez.

GIN DAISY

1 cuillerée à café de sirop de gomme.

1 cuillerée à café de cordial d'orange.

1 verre à madère de Gin.

Le jus d'un demi-citron.

Le reste comme le **Brandy Daisy**.

WHISKY DAISY

1 cuillerée à café de sirop de gomme.

1 cuillerée de cordial d'orange.

1 verre à madère de whisky (selon le goût).

Le jus d'un demi-citron.

Le reste comme le **Brandy Daisy.**

RHUM DAISY

1 cuillerée à café de sirop de gomme.

1 cuillerée à café de cordial d'orange.

1 verre à madère de rhum.

Le jus d'un demi-citron.

Le reste comme le **Brandy Daisy.**

AMERICAN COFFEE

Emplissez un verre à soda de glace bien pilée, ajoutez du café froid jusqu'à un centimètre du bord, 3 cuillerées de sucre en poudre, 1 petit verre de rhum Jamaïqu. Agitez fortement dans vos timbales, et servez avec pailles.

POUSSE L'AMOUR

1 jaune d'œuf.

2 centilitres de cognac.

2 centilitres de maraschino.

2 centilitres d'huile de vanille.

Mélangez bien le tout, et servez dans un verre à cocktail, avec une paille.

CALORIC PUNCH

Punch suédois. Se sert chaud ou froid, selon le goût du consommateur.

TEA PUNCH ou PUNCH AU THÉ

Faites une infusion du meilleur thé vert (33 grammes environ pour un demi-litre d'eau bouillante).

Mettez devant le feu une théière d'argent ou tout autre métal, permettant un grand chauffage. Ensuite ajoutez dedans savoir :

25 centilitres de bon cognac.

25 centilitres de bon rhum.

125 grammes de sucre en morceaux.

Le jus d'un gros citron.

Mettez le feu à ce mélange et versez le thé, graduellement, en mélangeant de temps en temps avec une cuiller à punch. Il restera brûlant pendant quelque temps et doit être versé dans cet état dans les verres; afin d'augmenter l'arome, un peu de sucre serait gratté sur de l'écorce de citron.

Ce punch peut être fait dans une théière en porcelaine, mais dans ce cas la flambe s'en va rapidement.

TOM COLLINS WHISKY

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère de whisky (selon le goût.)

Le jus d'un citron.

Remplissez un verre à soda à moitié de glace pilée; mélangez bien le tout; finissez de remplir avec de l'eau de seltz ou du soda water.

Buvez pendant l'effervescence.

TOM COLLINS GIN

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère de gin.

Le jus d'un citron.

Le reste comme le **Tom Collins Whisky.**

TOM COLLINS BRANDY

1 verre à madère de bon cognac.

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Le jus d'un citron.

Le reste comme le **Tom Collins Whisky.**

TOM COLLINS RHUM

1 petite cuillerée de sucre en poudre.

1 verre à madère de rhum.

Le jus d'un citron.

Le reste comme le **Tom Collins Whisky.**

BRANDY FLIP COLD

1 cuillerée à bouche de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre à madère de cognac.

1 tranche de citron.

Remplissez votre verre aux 2/3 de glace ; agitez et servez.

GINGER BEER

Boisson gazeuse, à base de gingembre, se boit généralement mélangée avec du stout et quelquefois du pale ale.

HALF AND HALF

En Angleterre, cette boisson se compose en mêlant moitié porter, moitié pale ale.

Cette règle n'est généralement pas suivie; aussi se sert-on, aussi bien en Angleterre qu'en France, du stout et du pale ale pour faire ce mélange.

En Amérique, il consiste à mêler moitié pale ale nouveau et moitié vieux.

AVIS IMPORTANT

Je crois être agréable à MM. les limonadiers, restaurateurs, etc., etc., en les informant que MM. les agents à Paris des grandes brasseries anglaises : Ind Coop et Cie, India pale ale Allsopp et Cie, et Bass et Cie, tiennent à leur disposition des 1/4 de bouteilles, afin de leur faciliter les moyens de faire ces mélanges, sans aucune perte de liquide... **Demander les Gills.**

Ch. LAINÉ (*Voir aux annonces*).

LAGER BEER

Bière de Bavière blonde supérieure. Se boit dans tous les grands établissements de Londres.

Bière très légère, et très agréable au goût; est très appréciée du High Life.

BITTER LEMONADE

Bière anglaise mêlée à de la limonade anglaise, est très rafraichissante; se consomme beaucoup à Londres.

RHUM ORANGEADE

Le jus d'une orange.

1 verre à liqueur de rhum.

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Emplir le verre avec glace pilée et soda water.

Bien mélanger le tout et servir avec pailles.

RHUM CITRON

Même préparation que ci-dessus.

NICKERBOCKER

1 verre à madère de bon cognac.

1/2 verre de rhum.

2 petites cuillerées de sirop de framboises.

Le jus d'un demi-citron.

Emplissez un verre à Cobbler aux deux tiers de glace pilée; ornez les parois intérieures du verre d'une couronne d'écorce de citron de 2 centimètres de largeur, de fruits de saison; agitez avec cuiller et servez avec pailles.

BISHOP

4 grandes cuillerées de sucre en poudre.

2 verres d'eau.

1 citron coupé en tranches très fines.

10 centilitres de rhum.

1 bouteille de vin rouge ou blanc.

Garnissez de glace bien pilée; agitez fortement et servez.

Cette délicieuse boisson, essentiellement française, est pour 6 personnes au maximum.

GIN TODDY

1 petite cuillerée de sucre en poudre.

1/2 verre à madère d'eau.

1 verre de gin.

1 petit morceau de glace.

Remuez avec cuiller et servez dans un verre de 25 centilitres.

APPLE TODDY

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau-de-vie de cidre (Calvados).

1/2 pomme cuite.

Emplissez aux deux tiers d'eau bouillante; râpez un peu de muscade dessus, et servez dans un verre de 25 centilitres.

WHISKY TODDY

1 petite cuillerée de sucre en poudre.

1/2 verre à madère d'eau.

1 verre de whisky.

1 petit morceau de glace.

Remuez et servez dans un verre de 25 centilitres.

BLACK STRIPE

1 verre à madère de whisky.

2 cuillerées de mélasse (ou cassonade).

Cette boisson peut être faite en été comme en hiver. Si c'est en été, refroidir

avec glace pilée et ajouter un peu d'eau ; si c'est en hiver, remplir le verre avec de l'eau bouillante, râper un peu de muscade et servir.

STONE FENCE

1 verre à madère de whisky.
2 ou 3 morceaux de glace.
Remplir avec cidre sucré.

HOT STONE FENCE

1 verre à madère de whisky.
2 cuillerées de sucre en poudre.
Remplir le verre de cidre bouillant.
Cette boisson est réconfortante au suprême degré.

SODA NECTAR

Pressez le jus d'un citron, passez-le, ajoutez-le aux trois quarts d'un verre d'eau,

sucrez le tout suffisamment et selon le goût. Quand tout est bien mélangé, ajoutez une demi-cuillerée à café de carbonate de soude, remuez bien le tout et buvez pendant que la mixture est gazeuse.

LEMONADE

Pressez le jus d'un demi-citron.

1 cuillerée et demie à café de sucre en poudre.

2 ou 3 tranches d'orange.

1 cuillerée de sirop de framboises ou groseilles.

Emplissez la timbale, moitié glace pilée, moitiée eau, mélangez le tout; ornez avec fruits de saison, et servez avec pailles.

CHARTREUSE COCKTAIL

La chartreuse étant une liqueur suffisamment sucrée par elle-même, on doit omettre le sucre ou du moins en très pe-

tite quantité. Elle se sert comme les autres Cocktails, en additionnant légèrement d'eau, selon le désir du consommateur.

SOYER AU CHAMPAGNE

Le **Soyer au champagne** n'est que le champagne Cobbler simplifié. Emplir au deux tiers de glace pilée un verre à Cobbler. Ensuite remplir avec une coupe de champagne et eau de seltz ; sucrer avec deux cuillerées à café de sirop de framboises. Agiter fortement dans deux timbales ; orner le dessus de deux tranches d'orange et servir avec pailles.

BONNET DE NUIT

1 centilitre de marasquin dans un verre à madère.

1 centilitre de kirsch.

1 centilitre de crème de vanille.

2 centilitres de cognac.

1/2 cuillerée de sirop de framboises.

Compléter avec rhum ; agiter et servir

SCOTCH WHISKY SKIN

1 verre à madère de scotch whisky.

1 morceau d'écorce de citron.

Emplir un verre de 25 centilitres d'eau bouillante et servir.

Cette boisson est un puissant digestif.

IRISH WHISKY SKIN

1 verre à madère d'irish wisky.

1 morceau d'écorce de citron.

Emplir un verre de 25 centilitres d'eau bouillante et servir.

Prendre cette boisson avant de se coucher et la sucrer légèrement selon le goût.

CENTURY PUNCH CLUB

20 centilitres de vieux rhum Santa-Cruz.
40 centilitres de vieux rhum Jamaïque.
80 centilitres d'eau chaude ou froide.
Sucre et citron à volonté.

La quantité employée à cet excellent punch est pour huit personnes environ.

RYE WISKEY SKIN

1 verre à madère de rye whiskey.
1 morceau d'écorce de citron.

Emplir un verre de fantaisie et de couleur, d'eau bouillante, sucrer selon le goût agiter et boire très chaud.

BOURBON WHISKEY SKIN

Le **Bourbon Whiskey** se sert comme le précédent.

VERMOUTH DE TURIN

AU FERNET BRANCA

1 verre à madère de vermouth de Turin.

1 verre à liqueur de Fernet-Branca.

Remplissez le verre avec glace pilée et eau de seltz.

Cette boisson est l'apéritif préféré en Italie.

GIN PUNCH

1 cuillerée de sirop de framboises.

2 cuillerées de sucre en poudre.

1 verre à madère d'eau.

1 verre 1/2 de gin.

Le jus d'un demi-citron.

2 tranches d'orange.

1 tranche d'ananas.

Emplissez le verre avec glace pilée, mélangez le tout, et arrangez le dessus de fruits de saison. Servez avec une paille.

PUNCH CLARET
ou
PUNCH AU VIN CLAIRET

1 cuillerée 1/2 de sucre en poudre.

1 tranche de citron.

2 ou 3 tranches d'orange.

Remplissez le verre avec de la glace pilée, ensuite remplissez votre verre de claret.

Remuez bien et ornez le dessus de fruits selon la saison. Servez avec une paille.

MILK PUNCH
ou
PUNCH AU LAIT

1 cuillerée de sucre blanc en poudre.

2 cuillerées d'eau.

1 verre à madère de cognac.

1/2 verre à madère de rhum.

Un tiers du verre de glace pilée.

Remplissez avec du lait; mélangez les ingrédients ensemble; râpez un peu de muscade dessus le tout et servez dans un verre à Cobbler.

HOT MILK PUNCH

OU

PUNCH AU LAIT CHAUD

1 cuillerée de sucre en poudre dissous dans deux cuillerées d'eau bouillante.

1 verre à madère de cognac.

1/2 verre de rhum.

Mélangez bien le tout; remplissez le verre de lait bouillant; râpez un peu de muscade dessus et servez.

CHAMPAGNE PUNCH

Une bouteille de vin de champagne.

1/4 de livre de sucre.

1 orange coupée.

Le jus d'un citron.

Trois tranches d'ananas.

1 verre à madère de sirop de framboises.

Ajoutez fruits de saison, et servez dans des verres à champagne.

Nota. — On peut en faire en plus grande quantité en observant les proportions des ingrédients indiqués ci-dessus.

NECTAR PUNCH COMPOSE

50 centilitres de rhum Saint-James.

50 centilitres de lait bouillant.

50 centilitres d'eau froide.

700 grammes de sucre.

4 citrons.

Une pincée de muscade.

Enlever l'écorce des citrons; les faire infuser pendant 12 heures dans le rhum ; ensuite ajouter l'eau et le jus des quatre citrons, ainsi que le lait chaud et la muscade. Laisser le tout pendant 12 heures dans un vase clos ; ensuite ajouter le sucre et passer.

Cette boisson peut être mise en bouteilles.

PUNCH AU LAIT CALIFORNIEN

Le jus de 4 citrons.

L'écorce de 2 citrons.

1/2 livre de sucre dissous.

Un ananas pelé, coupé et écrasé.

20 grains de coriandre.

Un petit morceau de cannelle.

50 centilitres de cognac.

50 centilitres de rhum Saint-James.

Une tasse de thé vert très fort.

Mettre le tout dans un vase en terre bien nettoyé, ajouter 50 centilitres d'eau bouillante, boucher légèrement et le laisser pendant un jour. Ensuite ajouter un 1/4 de lait chaud, 1 ou 2 tranches de citron, mélanger et filtrer jusqu'à complète clarification.

Peut être mis en bouteilles.

ORANGE PUNCH

50 centilitres de rhum Saint-James.

50 centilitres de cognac.

50 centilitres de porter.

1 litre d'eau bouillante.

1 livre et 1/2 de sucre.

6 oranges.

Prendre l'écorce de 3 oranges et le jus de 6 que l'on fait macérer avec du sucre et de l'eau pendant une demi-heure ; passer ; ensuite ajouter le porter, le rhum et le cognac ; ajouter au besoin du sucre, ainsi qu'un verre à liqueur de curaçao ou de marasquin.

SAINT-JAMES RHUM POSSET
ou
RHUM BONNET DE NUIT

Faire bouillir 12 morceaux de sucre dans 25 centilitres de lait ; verser 3 œufs

battus; ajouter un peu de muscade pour donner l'arome ; ensuite verser lentement un verre à madère de rhum Saint-James.

Lorsque ce mélange est fait, le mettre dans un bol, que vous tiendrez dans l'eau bouillante, bien remuer jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, ensuite l'enlever et boire de suite.

Le Posset, si souvent cité par Shakespeare, était sa boisson favorite.

EGG MILK PUNCH

1 cuillerée à thé de sucre en poudre.
1 verre à madère de cognac.
1/2 verre de rhum Saint-James.
1 œuf.

Mettre le tout dans une timbale remplie aux deux tiers de glace pilée, remplir avec du lait; bien agiter; passer le tout et servir.

SAINT-JAMES PUNCH

600 grammes de sucre en morceaux.

1 citron.

1 orange.

1 pincée de thé.

Environ un litre d'eau.

Frotter l'écorce du citron et de l'orange sur chaque morceau de sucre afin d'en obtenir un bon arome.

Mettre le sucre dans l'eau et faire bouillir ; ensuite ajouter une pincée de thé, couvrir et retirer du feu pendant une ou deux minutes nécessaires à l'infusion ; ajouter une bouteille de rhum Saint-James, le jus de la moitié du citron et celui de l'orange.

Remettre sur le feu pour chauffer, mais sans faire bouillir, et servir très chaud.

ROMAN PUNCH

1 cuillerée à café de sucre en poudre.

1 cuillerée de sirop de framboises.

1 cuillerée de curaçao.

1 verre à madère de rhum Jamaïque.

1 verre à madère de bon cognac.

Le jus d'un citron.

Emplissez avec glace pilée ; arrosez le dessus avec un peu de porto ; ornez de fruits de saison, et servez avec pailles.

HOT SPICED RHUM

OU

RHUM CHAUD ÉPICÉ

1 petite cuillerée de sucre en poudre.

1 verre à madère de rhum de Jamaïque.

1 cuillerée à thé d'épices mêlées.

1 morceau de beurre gros comme demi-noix.

Remplir la timbale avec de l'eau chaude; agiter et servir.

HOT RHUM

Cette boisson est faite comme le **Rhum chaud épicé** ci-dessus, hors les épices.

Grattez un peu de muscade dessus et servez.

HOT PORT

1 verre à madère de porto.

1 petit morceau de sucre.

Faites chauffer le tout et servez.

HOT WHISKY

Cette boisson se fait avec un verre à madère de whisky que vous faites dissoudre avec un morceau de sucre, ensuite vous remplissez le verre d'eau bouillante; ajoutez une tranche de citron et servez.

Demander quelle sorte de whisky.

HOT BRANDY

1 verre à madère de cognac.

1 morceau de sucre.

1 tranche de citron.

La suite comme le précédent.

RHAKI DE CHIO

Apéritif du Levant, se rapprochant de l'absinthe.

Se sert à l'eau comme elle.

AQUAVIT

Eau-de-vie de Suède et Norwège.

Se sert dans un verre à liqueur.

BRANDY SMASH

1/2 cuillerée de sucre en poudre.

1 cuillerée d'eau.

1 verre à madère de cognac.

Remplissez aux deux tiers de glace pilée un verre à Cobbler.

Prenez deux brins de menthe fraîche, de même que pour le **mint Julep**; ajoutez deux petites tranches d'orange et arrangez le dessus de fruits de saison; servez avec paille.

GIN SMASH

1/2 cuillerée de sucre.

1 cuillerée d'eau.

1 verre à madère de gin.

Le reste comme le précédent.

WHISKY SMASH

1/2 cuillerée de sucre en poudre.

1 cuillerée d'eau.

1 verre à madère de whisky (selon le goût).

La suite comme le **Brandy Smash**, en

omettant les tranches d'orange et les fruits.

RHUM SMASH

1/2 cuillerée de sucre en poudre.
1 cuillerée d'eau.
1 verre à madère de rhum Santa-Cruz.
Le reste comme le **Brandy Smash**.

GIN SLING

1 verre à madère de gin.
1 petite cuillerée de sucre en poudre.
Faire dissoudre dans 10 centilitres d'eau bouillante, bien mélanger, râper un peu de muscade et servir.

GINGER ALE

Boisson gazeuse à base de gingembre, très rafraîchissante.

PORT WINE SANGARÉE

OU

VIN DE PORTO SANGARÉE

1 verre 1/2 de vin de Porto.

1 cuillerée à café de sucre.

Emplir le verre aux deux tiers de glace pilée; bien remuer et râper un peu de muscade.

Se sert dans un verre de 25 centilitres.

SODA COCKTAIL

Emplir aux trois quarts un verre à soda de glace.

Ajoutez un soda water.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

Mélangez et servez.

CHERRY BRANDY

OU

EAU-DE-VIE DE CERISES

Se sert dans un verre à liqueur.

GINGER BRANDY

OU

EAU-DE-VIE DE GINGEMBRE

Se sert dans un verre à liqueur.

WHISKY FIZ

2 petites cuillerées de sirop de gomme.
Le jus d'un demi-citron.
1 verre à madère de whisky.

Remplissez à moitié de glace pilée, triturez bien et servez dans un verre que vous remplirez d'eau de seltz.

Buvez sans hésiter.

BRANDY FIZ

2 petites cuillerées de sirop de gomme.
Le jus d'un demi citron.
1 verre à madère de brandy.
Le reste comme le **Whisky Fiz.**

GIN FIZ

2 petites cuillerées de sirop de gomme.
Le jus d'un demi-citron.
1 verre à madère de gin.
Le reste comme le **Whisky Fiz.**

GINGER WINE

OU

VIN DE GINGEMBRE

6 kilos de sucre.
200 grammes de gingembre.
27 litres d'eau.
Faites bouillir le tout pendant une heure ;

ensuite battez six blancs d'œufs; ajoutez-les à votre préparation après refroidissement; versez le tout dans une barrique avec 6 citrons coupés en tranches; ajoutez une tasse de levure, puis laissez reposer une semaine. Ensuite mettez en bouteilles et vous pourrez immédiatement vous en servir.

IMPERIAL DRINK POUR FAMILLE

250 grammes de gros sucre.

Le jus et l'écorce de 2 ou 3 citrons.

300 grammes de crème de tartre.

Mettez le tout dans un pot de 4 litres 1/2; versez dedans de l'eau bouillante.

Quand il est froid, il est bon à servir.

IMPROVED BRANDY COCKTAIL

OU

COGNAC COCKTAIL PERFECTIONNÉ

1 verre à madère de Martell cognac.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de sirop de gomme.

5 à 6 gouttes de maraschino.

5 à 6 gouttes d'absinthe.

Pressez un morceau d'écorce de citron pour en extraire l'huile ; remplissez votre verre d'un tiers de glace pilée ; ayez soin de frotter les bords du verre avec du jus de citron ; enduisez-les de sucre comme pour les cocktails simples, et servez dans un verre de fantaisie de 25 centilitres environ (ajoutez une paille.)

IMPROVED WISKY COCTKAIL

1 verre à madère de whisky, soit Irish, Scotch, Rye ou Bourbon. Demander le goût.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de sirop de gomme.

5 à 6 gouttes de maraschino.

5 à 6 gouttes d'absinthe.

Le reste comme le **Brandy Cocktail** perfectionné.

RHUM SAINT-JAMES
COCKTAIL PERFECTIONNÉ

1 verre à madère de rhum Saint-James.

5 à 6 gouttes de maraschino.

5 à 6 gouttes d'absinthe.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

1 centilitre de curaçao.

1 centilitre d'anisette.

1 morceau d'écorce de citron que vous pressez pour en extraire l'huile.

Emplissez un verre de fantaisie de 25 centilitres environ ; mélangez le tout; enduisez les bords du verre de jus de citron et trempez dans du sucre en poudre comme pour le Cocktail simple.

Servez avec paille.

RHUM SAINT-JAMES ÉPICÉ CHAUD

1 verre à madère de rhum Saint-James.

1 petite cuillerée de sucre en poudre.

1 petite cuillerée d'épices mêlées.

1/2 noix de beurre.

Remplissez la timbale d'eau bouillante.

Agitez fortement et servez.

Nota. — Cette boisson, prise au pays producteur à de certaines dates, prévient les épidémies.

IMPROVED GIN COCKTAIL

1 verre à madère de gin.

5 à 6 gouttes d'angostura bitter.

5 à 6 gouttes de sirop de gomme.

5 à 6 gouttes de maraschino.

5 à 6 gouttes d'absinthe.

Le reste comme le **Brandy Cocktail** perfectionné.

BURNT BRANDY AND PEACH

1 verre à madère de bon cognac.

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre.

Faites brûler dans un bol, ensuite ajou-

tez dans le fond du verre 2 ou 3 tranches de pêches sèches ; versez dessus le liquide brûlant.

Cette boisson est très populaire dans les Etats du Sud, où elle est quelquefois employée contre la diarrhée.

WODKA

Eau-de-vie russe, très appréciée au pays ; se sert dans un verre à liqueur.

ABSINTHE

DITE COSTUMÉE A L'ITALIENNE

1 verre à liqueur d'absinthe.
1 verre à liqueur de sirop de gomme.
1 cuillerée à café d'anisette.
5 à 6 gouttes d'eau de menthe.
5 à 6 gouttes de fleur d'oranger.

Mélangez le tout avec cuiller et remplissez votre verre avec glace pilée.

TAMARINDO

SIROP DE TAMARIN

2 cuillerées à bouche de tamarindo.

Remplir avec glace et eau.

Cette boisson très hygiénique est très appréciée en Italie.

PERSICO

Eau-de-vie de pêches; se sert dans un verre à liqueur.

ALKERMES

SANTA-MARIA NOVELLO

Liqueur fine italienne ; très estimée des dames italiennes.

BLUE BAZER

OU

FLAMME BLEUE

1 verre à madère de scotch whisky.

1 verre à madère d'eau bouillante.

Mettez le whisky dans l'eau bouillante

et dans un gobelet, allumez le liquide, et, lorsqu'il est allumé, mélangez les deux ingrédients en les versant 4 ou 5 fois l'un dans l'autre ; si ce mouvement est bien fait, on aura l'apparence d'un courant continu de feu liquide ; sucrez avec une petite cuillerée de sucre en poudre et servez dans un verre à bar avec un morceau de citron.

Nota. Tout punch, **même préparé**, peut servir à faire le **blue blazer**, il suffit de le chauffer un peu et l'allumer.

CLARET CUP

1 citron pelé et coupé en tranches.

1 verre à madère de Sherry.

Sucre en quantité voulue.

1 bouteille de vin ordinaire.

1 soda water.

Mêlez le tout ensemble, râpez si on le désire un peu de muscade, et servez.

BITTER HAVRAIS

1 verre à liqueur de cognac

1 verre à madère de bitter Saillard

1 morceau de sucre

Faites dissoudre le tout ensemble avec une cuiller-pilon, ensuite remplissez votre verre d'eau de seltz et de glace ; agitez fortement et buvez.

Cette boisson, très appréciée des Havrais se nomme une **vapeur** ou **1/2 vapeur.**

AMERICAN GROG
OU
GROG AMERICAIN

1/4 de litre de rhum.

1/4 de litre de cognac.

1/4 de litre de sirop de sucre.

1/4 de litre de thé noir très fort.

1 verre à madère de curaçao.

Mélangez bien le tout et vous obtenez un grog américain supérieur et peu couteux.

GINGER LEMONADE

Faites bouillir 12 livres de sucre pendant 20 minutes dans 25 litres d'eau ; clarifiez avec 6 blancs d'œufs. Pilez une demi-livre de gingembre ; faites bouillir avec la liqueur, ensuite versez sur dix itrons parés. Quand tout est froid, mettez dans un baril avec une cuillerée de levure les citrons coupés et une demi-once de colle de poisson. Mettez la bonde le jour suivant.

Il est prêt à boire au bout de 15 jours.

PLAIN LEMONADE

Coupez trois citrons en tranches très fines, mettez-les dans un bol, ajoutez une demi-livre de sucre soit blanc ou brun

battez bien le tout ensemble, ajoutez 2 litres d'eau, remuez bien le tout, c'est prêt à boire de suite.

PEACH AND HONEY

1 cuiller de miel.

1 verre à madère d'eau-de-vie de pêches.

Remuer avec cuiller et servir.

LIMONADE

L'écorce de 2 citrons.

Le jus de 3 citrons.

1/2 livre de sucre en morceaux.

1/4 d'eau bouillante.

Frotter quelques morceaux de sucre sur deux des citrons, jusqu'à ce qu'ils aient absorbé tout le jus de l'écorce, et les mettre avec le reste du sucre dans un pot ; ajouter le jus des trois citrons et verser dessus un quart d'eau bouillante. Quand

le sucre est dissous, passer la limonade à travers un linge.

Aussitôt froide, peut être servie.

La limonade sera plus parfaite en y ajoutant un œuf battu avec le tout ; un peu de sherry mêlé avec est aussi un moyen de la rendre meilleure.

ORANGEADE

Cette délicieuse boisson est faite de la même manière, en remplaçant les citrons par des oranges.

NATIONAL GUARD 7TH REGIMENT PUNCH

1 cuiller de sucre.

Le jus d'un quart de citron.

1 verre à madère de catawba.

Finir de sucrer avec du sirop de framboises.

Remplir le vase avec de la glace pilée,

remuer et mélanger complètement, puis arranger avec 2 tranches d'oranges, bananes et fruits de saison ; ensuite arroser avec du rhum Jamaïque.

Cette délicieuse boisson doit être prise avec une paille.

THÉ NORMAND

1 litre de bon cidre.

25 centilitres de calvados.

100 grammes de sucre candi.

Faites dissoudre en brûlant le sucre avec le calvados, et mélangez le tout avec le cidre, chauffé de même.

Faites des roties très minces et trempez-les dans le breuvage : vous serez certain de bien dormir ensuite.

TOM AND JERRY

2 kilos 500 de sucre.

12 œufs.

1/2 petit verre de rhum Jamaïque.

1 1/2 petite cuillerée de cannelle.

1/2 petite cuillerée de clous de girofle.

1/2 petite cuillerée d'épices.

Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient comme de la neige, et les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient aussi liquides que l'eau ; ensuite mêlez ensemble, ajoutez les épices et le rhum ; épaississez avec le sucre jusqu'à ce que la mixture atteigne la consistance d'une pâte légère.

Prenez un verre de 25 centilitres ; mettez dedans une cuillerée à café de la mixture ci-dessus, ajoutez un verre à madère de cognac et remplissez le verre avec de l'eau bouillante ; râpez un peu de muscade dessus, et servez.

AVIS IMPORTANT

Dans les bars, en servant le **Tom and Jerry,** *on adopte quelquefois un mélange de 1/2 cognac, 1/4 de rhum Jamaïque, 1/4 de rhum Santa-Cruz, au lieu de rhum naturel.*

Cette composition est quelquefois mêlée et gardée dans une bouteille; un plein verre à madère est employé pour chaque timbale de **Tom and Jerry.**

N.-B. — Une cuillerée à café de crème de tartre ou environ autant de carbonate de soude préviendra le dépôt du sucre au fond de la mixture.

HOT WINE BISHOP

OU

BISHOP AU VIN CHAUD

4 grandes cuillerées de sucre en poudre.

2 verres d'eau bouillante.

10 centilitres de rhum.

3/4 de cuillerée à café de cannelle en poudre.

3 à 4 clous de girofle.

1 bouteille de vin rouge.

1 citron coupé en tranches très fines.

Faites chauffer le tout et servez.

ARRACK PUNCH

Pour faire ce punch, il faut mettre 2 verres à madère de rhum pour 3 d'arrack. Un peu de sucre est nécessaire, mais pas trop. Ceci est affaire de goût. Le citron est aussi affaire de goût, mais deux citrons sont suffisants pour la quantité ci-dessus ; mettez ensuite 6 parties d'eau pour accorder avec le jus de citron, et vous aurez trois jolis verres de punch.

ARRACK PUNCH

AUTRE FORMULE

Mettez dans un litre d'arrack de Batavia six citrons coupés en tranches très fines pendant 6 heures ; retirez le citron sans le presser ; faites dissoudre une livre de sucre dans un quart d'eau bouillante et ajoutez ce mélange à l'arrack. Laissez refroidir.

Cette boisson est délicieuse et devrait être beaucoup consommée.

LUNCHEON

PRÉRIE OYSTER

OU

HUITRE DE PRAIRIE

Mettez un jaune d'œuf (bien entier) dans un verre à Cocktail, saupoudrez-le d'une petite pincée de sel et de poivre, ajoutez 5 à 6 gouttes de vinaigre et 5 à 6 gouttes de sauce anglaise, et servez.

Ceci comme goût remplace l'huitre véritable.

CANAPÉ RUSSE

Faites rissoler dans du beurre une tranche de mie de pain anglais ; ensuite enduisez le dessus d'une légère couche de caviar ; hachez séparément le blanc et le

jaune d'un œuf durci ; garnissez avec symétrie le milieu de la tranche de pain de filets d'anchois ; ajoutez d'un côté le blanc, de l'autre le jaune, et servez.

WELCH RARE BITT

Faites rôtir dans du beurre une tranche de mie de pain anglais de 10 centimètres carrés sur 1 centimètre d'épaisseur ; pendant que le pain rissole, faites dissoudre 25 grammes de fromage de Chester, gros comme une 1/2 noix de beurre ; 5 à 6 centilitres de pale ale ; ajoutez un peu de moutarde ; 5 à 6 gouttes de sauce anglaise. Lorsque la liaison et la cuisson sont bien faites, versez sur votre pain rôti, en ayant bien soin de le couvrir. Mettez pendant 5 minutes dans un four vif et servez bouillant.

Nota. — Ce délicieux sandwish peut se faire avec du fromage de gruyère, mais la liaison est plus difficile.

SANDWISH DE NORWÈGE

Coupez des tranches de mie de pain anglais ; enduisez un des côtés d'une légère couche de beurre ; garnissez ensuite de filets d'anchois très minces ; recouvrez le tout de la seconde tranche ; coupez en deux (en triangle), et servez.

PAUVRE CHEVALIER
OU
PAIN PERDU

Si vous avez du pain trop dur, enlevez la croute et coupez la mie en losange, que vous faites tremper dans du lait. Lorsque la mie est devenue tendre, beurrez un plat, mettez les tranches de mie dedans, et faites rissoler au four jusqu'à ce que le pain ait pris de la consistance. Ensuite garnissez le dessus d'une couche de confiture, recouvrez d'une autre tranche, sau-

poudrez le dessus de sucre en poudre, faites chauffer légèrement, et servez.

NOTA. — Toute confiture peut servir à la confection de cet entremets. Il est préférable cependant d'employer la confiture d'abricots.

SANDWISH MAIGRE

Nettoyez bien 2 sardines, écrasez-les bien, ensuite beurrez deux tranches de mie de pain anglais, ajoutez vos sardines, recouvrez le tout; coupez en losange, et servez.

SANDWISH MAIGRE

AUTRE FORMULE

Beurrez avec du beurre d'anchois deux tranches de mie de pain anglais. Hachez un œuf dur bien fin, placez-le sur une des mies de pain, recouvrez avec l'autre mie, coupez en losange, et servez.

SANDWISH AU THON

Beurrez deux tranches de mie de pain anglais. Hachez un peu de thon mariné,

assaisonnez légèrement de sel et poivre, recouvrez d'une des tranches; coupez en losange et servez.

SANDWISH AU SAUMON

Même préparation que le sandwish au thon, en omettant de hacher le saumon.

Nota. — Le sandwish au saumon peut se servir chaud. Il suffit de faire rôtir le pain dans du beurre, de même que le poisson. Ajoutez une couche de beurre, assaisonnez légèrement, et servez.

SANDWISH AU CAVIAR

Enduisez deux tranches de mie de pain anglais de beurre, ensuite ajoutez une légère couche de caviar sur chaque tranche, recouvrez, coupez en losange et servez.

SANDWISH AU BEURRE D'ANCHOIS

Se fait de même que le sandwish au caviar.

Remplacez le caviar par une couche de beurre d'anchois, coupez en losange, et servez.

SANDWISH AU FOIE GRAS

Se fait de même que les sandwishs précédents.

Remplacez le beurre d'anchois par une couche plus épaisse de foie gras, coupez en losange, et servez.

SANDWISH SUISSE

Coupez deux tranches de pain, auxquelles vous laissez la croûte, beurrez la mie, coupez du fromage de Gruyère en tranches très fine, mettez un peu de sel, poivre, moutarde.

Lorsque votre tranche de pain est garnie, recouvrez-la de la seconde. Faites rôtir au four jusqu'à ce que le fromage soit dissous, et servez très chaud.

PATÉ DE CANARD D'AMIENS

INÉDIT

Il existe un préjugé contre la confection du pâté de canard. Il renferme en lui-même, dit-on, un goût désagréable, difficile à faire disparaître avant et après la cuisson. Le moyen de le faire disparaître est celui-ci.

Désossez un canard en ayant soin de le laisser dans son entier, passez-le à la flamme, enduisez-le d'huile blanche mélangée à l'assaisonnement Ensuite faites blanchir à l'eau bouillante environ 250 grammes de filet de porc maigre, pendant 1/4 d'heure. Retirez votre porc de l'eau, assaisonnez-le, mettez-le ensuite tout brûlant dans l'intérieur du canard, et laissez mariner et reposer pendant 48 heures. Afin d'obtenir une pâte fine et éviter le liseré intérieur, faites-la aussi reposer 48 heures.

Mettez environ 500 grammes de farine pour 200 grammes de beurre. Pétrissez presque à sec, et de temps en temps, lorsque la pâte tend à se désagréger, ramenez-la à son état normal; 350 grammes de chair à saucisses, que vous assaisonnez des 4 épices doivent aussi être préparés 48 heures d'avance.

Prenez ensuite votre moule que vous beurrez bien. Disposez votre canard en longueur dans l'intérieur. Garnissez les les vides avec votre chair à saucisses et recouvrez le tout de fines lames de lard. Ensuite couvrez le dessus de pâte que vous décorez et dorez avec un œuf battu; établissez au milieu une cheminée et mettez au four de boulanger.

Pendant que votre pâté est à la cuisson, faites un jus que vous obtenez avec les os et les abats du canard, que vous introduisez dans le pâté après sa cuisson.

SAINT-JAMES PUDDING

Couper et mettre dans un petit vase une douzaine des fruits confits suivants : cerises, angélique, citrons, pistaches, abricots, ananas, etc.

Ajouter une douzaine de raisins secs, de raisins de Corinthe et de Smyrne.

Faire macérer tous ces fruits dans 25 centilitres de rhum Saint-James.

Faire une espèce de dariole (ou crème) composée de 4 œufs, plus 8 jaunes bien battus, 50 centilitres de lait frais et une cuillerée de crème, aromatiser d'un peu de vanille ; ensuite prendre un moule à charlotte, le bien beurrer, garnir le fond et le tour avec des biscuits à la cuiller ; placer ensuite, dans le moule ainsi préparé, une couche des fruits préalablement égouttés dans une passoire ; ajouter quelques biscuits ou gâteaux coupés en petits mor-

ceaux; verser sur les biscuits quelques cuillerées de la crème préparée ci-dessus; ensuite ajouter une couche de fruits, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein et les biscuits bien trempés dans cette crème.

Le pudding ainsi préparé doit être mis au bain-marie comme d'usage, laissant le moule en dehors de l'eau aux deux tiers environ.

Le bain-marie doit être légèrement fermé et l'eau doit être tenue presque bouillante, de manière à produire une continuelle vapeur.

Une heure 1/2 suffira pour cuire le pudding; quand il sera cuit, retirer le moule du bain, le laisser quelques minutes, le retourner ensuite sur un plat, et arroser d'un verre de rhum. Au moment de servir, mettre le feu, exciter la flamme pendant quelques minutes et servir.

TABLE DES MATIÈRES

BOISSONS

A

Absinthe dite costumée, absinthe italienne..... 69
Alkermes Santa-Maria-Novello, liqueur italienne..... 70
American coffee, café américain..... 34
American grog, grog américain..... 72
Apple toddy..... 42
Aquavit, eau-de-vie de Suède et Norwège. 59
Arrach punch 1re formule..... 79
Arrach punch 2e formule..... 80

B

Bishop..... 41
Bitter havrais..... 72
Bitter Lemonade..... 40
Black Stripe..... 43
Blue Blazer, flamme bleue..... 70
Bonnet de nuit..... 46
Bourbon whiskey Cocktail..... 11

Bourbon whiskey skin 48
Brandy Cobbler.. 18
Brandy Cocktail..... 9
Brandy daisy... 33
Brandy fix..... 32
Brandy fiz 64
Brandy flip cold..... 38
Brandy smash..... 59
Brandy sour, cognac aigre..... ... 30
Brandy water..... 24
Brandy and lemon, cognac avec limonade..... 21
Brandy and orange bitter..... 23
Brandy and Soda, cognac avec de l'eau de seltz 19
Burnt brandy and peach 68

C

Caloric punch, punch suédois. 35
Catawba Cobbler.... 18
Century punch club..... 48
Champagne Cobbler..... .. 18
Champagne Cocktail.. 15
Champagne punch..... 51
Chartreuse Cocktail..... 45
Cherry brandy, eau-de-vie de cerises... 63
Cherry cordial..... 25
Claret cup..... 71

Cobblers 15
Cocktails 7

E

Egg milk Pnnch 55
Eggs Noggs 28
Egg Nogg 29
Egg Nogg chaud 29

G

Gin Cocktail 8
Gin daisy 33
Gin fix 31
Gin fiz 64
Gin julep 27
Gin punch 49
Gin sling 61
Gin smash 60
Gin sour 31
Gin toddy 42
Gin water 23
Gin and bitter angostura 22
Gin and orange bitter 22
Gin and soda 20
Ginger ale 61
Ginger beer 38
Ginger brandy 63
Ginger lemonade 73
Ginger wine 64

H

Half and half..... 38
Hot brandy..... 59
Hot milk punch..... 51
Hot port, porto chaud..... 58
Hot rhum, rhum chaud..... 58
Hot spiced rhum..... 57
Hot stone fence..... 44
Hot whisky..... 58
Hot wine bishop..... 78

I

Imperial drink, pour famille..... 65
Improved brandy Cocktail..... 65
Improved gin Cocktail..... 68
Improved whisky Cocktail, Cocktail perfectionné..... 66
Irish whisky Cocktail..... 9
Irish whisky skin..... 47

J

Juleps..... 25

K

Kiss me quick, embrassez-moi de suite. 19

L

Lager beer..... 40
Lemon squash, limonade fraîche..... 24

Lemonade 45
Limonade..... 74

M

Martinican vermouth Cocktail. 14
Milk punch Cold 51
Milk punch, punch au lait..... 50
Mint julep 26

N

National Guard 7 Th. regiment punch . 75
Nectar punch..... 52
Nickerbocker 41

O

Orange bitter..... 23
Orange punch 54
Orangeade..... 25
Orangeade..... 75
Orgeat lemonade..... 28

P

Peach and honey, eau-de-vie de pêche.. 74
Persico, eau-de-vie de pêches italienne.. 70
Plain limonade 73
Port wine sangarée..... 62
Pousse-l'amour 35
Punch californien au lait..... 53
Punch Claret..... 50

Q

Rhaki de Chio, apéritif du Levant..... 59

Rhum citron... 41
Rhum daisy..... 34
Rhum orangeade..... 40
Rhum Smash..... 61
Rhum Cocktail..... 13
Rhum Saint-James Cocktail..... 13
Rhnm Saint-James épicé chaud..... 67
Rhum Saint-James fiz..... 14
Rhum Saint-James cocktail perfectionné 67
Roman punch, punch romain..... 57
Rye wiskey Cocktail..... 10
Rye whiskey skin 48

S

Saint-James rhum posset..... 54
Saint-James punch 58
Scoth whisky skin..... 47
Scotch wisky Cocktail..... 10
Sherry Cobler..... 17
Sherry Cocktail..... 14
Sherry egg nogg..... 30
Sherry and bitter angostura..... 22
Sherry and lemon. 21
Serry and orange bitter 23
Soda Cocktail..... 62
Soda nectar..... 44
Soyer au champagne..... 46
Stone fence..... 44

T

Tamarindo, sirop de tamarin..... 70

Tea punch, punch au thé..... 35
Thé normand..... 76
Tom collins brandy..... 37
Tom collins gin..... 37
Tom collins rhum..... 37
Tom collins whisky..... 36
Tom and jerry..... 76

V

Vermouth Cocktail..... 11
Vermuth di Torino au Fernet-Branca.. 49
Vin de Oporto..... 24

W

Whisky Cobbler..... 17
Wisky daisy..... 33
Whisky fix..... 32
Whisky fiz..... 63
Whisky julep..... 27
Whisky smash..... 60
Whisky sour..... 31
Whisky toddy..... 43
Whisky water..... 24
Whisky and bitter angostura..... 22
Whisky and Lemon..... 21
Whisky and orange bitter..... 23
Whisky and soda..... 20
Wodka..... 69

LUNCHEON

Canapé russe..... 81

Pâté de canard d'Amiens, inédit..... 87
Pauvre chevalier ou pain perdu..... 83
Prérie oyster ou huître de prairie..... 81
Saint-James Pudding..... 89
Sandwish maigre, première recette..... 84
Sandwish maigre, deuxième recette.... 84
Sandwish suisse..... 86
Sandwish au beurre d'anchois..... 85
Sandwish au caviar..... 85
Sandwish au foie gras..... 86
Sandwish au saumon..... 85
Sandwish au thon..... 84
Sandwish de Norwège..... 83
Welch rare bitt..... 82

QUESTIONNAIRE

ANGLAIS & FRANÇAIS

CONTENANT

250 Demandes et Réponses les plus usuelles

Français	Anglais
Donnez-moi.	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*
Assaisonnement.	**Seasoning.**
du sel	some salt
du poivre	some pepper
de l'huile	some oil
du vinaigre	some vinegard
de la moutarde	mustard
des cornichons	some gherkin
du persil	some parsley
du cerfeuil	some chervil
de l'oignon	some onion
de l'ail	some garlie
de l'échalotte	some shalot

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*
Comestibles.	**Eatable.**
du beurre	some butter
du lait	some milk
des œufs	some egg
du sucre	some sugar
du café	some coffee
du thé	some tea
du fromage	some cheese
des confitures	some swettmeat
des fruits	some fruits
des légumes	some vegetables
du chocolat	some chocolate
Divers.	**Divers.**
du pain	some bread
à dîner	To dinner
à déjeuner	To breakfast
à souper	To supper
à boire	To drink
du vin	some wine
de l'eau	some water
de l'eau de seltz	some soda water
de l'eau chaude	some hot water
de l'eau froide	some cold water
de la glace	some ice

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*

Divers.	**Divers.**
des liqueurs	some liquor
de la bière	beer
du vin rouge	some red wine
du vin blanc	some claret wine
du champagne	some champagne
du champagne sec	some dry champagne
du champagne extra-sec	some extradry champagn
de l'eau minérale	some mineral water
du potage	some soup
du bouillon	some gravy soup
des hors-d'œuvre	some by-dishes
du rôti	some roast-meat
de la volaille	fowl
du gibier	some game
du poisson	some fish
de la sauce	some sauce
du jus	some juice
une omelette	some omelet
de la pâtisserie	some pastry
des gâteaux	some cakes
des glaces	some the cream
un entremets	by-dishes
du rosbif	some roast-beef
du jambon	some ham

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*
des sardines	some pilchard
des légumes confits	some pickles
Viandes.	**Meat.**
du bœuf	some beef
du veau	some veal
du mouton	some mutton
du porc	some hog
du lapin	some rabbit
Volailles.	**Fowl.**
du poulet	some chicken
de l'oie	some goose
de la dinde	some turkey-hen
du pigeon	some pigeon
de la poule	some hen
du canard	some duck
Gibier.	**Game.**
du perdreau	some young pardridge
une caille	a quail
du lièvre	some hare
du chevreuil	some roebuck
du sanglier	some wild boar

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*
Poissons	**Fish**
du saumon	some salmon
du turbot	some turbot
de la raie	some skate
du maquereau	some mackerel
une sole	a sole
un merlan	a whiting
des harengs	some herrings
une truite	a trout
de la morue	some god
Coquillages.	**shell-Fish.**
des huitres	some oysters
des moules	somes muscles
des crevettes	some prowns
une langouste	a large lobster
un homard	some lobster
des escargots	some shell snail
des anchois	some anchowy
du thon	some tunny
Légumes.	**Végétables.**
des pommes de terre.	some patatoes
des pois	some peas.
des haricots verts	some green french beans

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*
Légumes.	**Végétables.**
des haricots blancs	some kidney withe.
des choux	some cabbages
des choux-fleurs	some cauliflowers
des asperges	some asparagus
des carottes	some carrots
des navets	some turnips
des poireaux	some leeks
du céleri	some celery
des épinards	some spinages
de l'oseille	some sorrel
des lentilles	some lentils
du riz	some rize
des artichauts	som artichokes
du melon	some melon
du concombre	some cucumber
de la salade	some salade
Fruits	**Fruits**
des pommes	some apples
des poires	som pears
des pêches	some peaches
des cerises	some cherries
du raisin	some grappes
des prunes	some plums

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît	*if you please.*

Fruits.	**Fruit.**
des abricots	some apricots
des noix	some nuts
des noisettes	some hazel-nuts
une orange	some orange
des figues	some figs
des fraises	some strawberries
des framboises	some raspberries
des châtaignes	some chestnuts
des nèfles	some medlars
des olives	some olives
des groseilles	some gooseberries
des cassis	some sis
de l'ananas	some ananas

Au Restaurant	**The Restaurant**
une grande cuiller	one large spoon.
une petite cuiller	a tea spoon
un couteau	a knife
une fourchette	a fork
un grand verre	a ladle glass
un petit verre	a small glass
une demi-bouteille	an alf bottle
une bouteille	a bottle
une serviette	a napkin

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*

Au Restaurant.	**The Restaurant.**
une nappe	one table cloth
une assiette	one plate
un plat	one plat bottomed
une salière	one salt cellar
une poivrière	one spice box
un beurrier	one butter seller
un huilier	one oilman
un sucrier	one sugar bowl
une théière	one tea pot
une cafetière	one coffee pot

A l'Hôtel	**The Hotel**
une chambre	one chamber
de la lumière	a ligt
une bougie	a wax candle
du feu	some fire
des allumettes	some match
une chaise	a chair
mon chapeau	my hat
mes bottines	my buskin
ma canne	my stick
mon parapluie	my umbrella
mes habits	my dresses
de l'encre	some ink

Français	Anglais
Donnez-moi,	*Give me,*
. . . . .	. . . . .
s'il vous plaît.	*if you please.*

A l'Hôtel	The Hotel
du papier	some paper
un cocher	a coachman
le coiffeur	the hair dresser
le temple	the temple
un bain	a bath
un tailleur	a tailor
une blanchisseuse	a washerwoman

Nombres	Nombers
un	one
deux	two
trois	three
quatre	four
cinq	five
six	six
sept	seven
huit	eight
neuf	nine
dix	ten
onze	eleven
douze	twelve

Français	Anglais
treize	thirteen
quatorze	fourteen
quinze	fifteen
seize	sixteen
Nombres.	**Nombers.**
dix-sept	seventeen
dix-huit	eighteen
dix-neuf	nineteen
vingt	twenty
vingt-un	twenty-one
vingt-deux	twenty-two
vingt-trois	twenty-three
vingt-quatre	twenty-four
vingt-cinq	twenty-five
vingt-six	twenty-six
vingt-sept	twenty-seven
vingt-huit	twenty-eight
vingt-neuf	twenty-nine
trente	thirty
trente-un	thirty-one
quarante	forty
cinquante	fifty
soixante	sixty
soixante-dix	seventy
quatre-vingts	eighty
cent	hundred
mille	thousand
million	million

Français.	Anglais.
Jours.	**Days.**
lundi	monday
mardi	tuesday
mercredi	wednesday
jeudi	thursday
vendredi	friday
samedi	saturday
dimanche	sunday
Mois.	**Months.**
janvier	january
février	february
mars	march
avril	april
mai	may
juin	june
juillet	july
août	august
septembre	september
octobre	october.
novembre	november
décembre	december

IMP. DU PROGRÈS. — E. PLANTEAU, 7, RUE DU BOIS, ASNIÈRES

IMPORTATION DE BIÈRES, SPIRITUEUX ET VINS FINS

CH. LAINÉ

MAISON PRINCIPALE A **PARIS**, 59, RUE DULONG

Entrepôt à Clichy. — Succursale à Nice.

ENTREPOT DES GRANDES MARQUES ÉTRANGÈRES

Scotch whisky.
Irish whisky.
Bourbon whiskey.
Rye whiskey.
Augostura Bitter.
Orange Bitter.
Old tom Gin.
Dry Gin.
Orange Gin.
Cherry Brandy.
Ginger Brandy.
Peppermint.
Jamaïca Rum.

Eckau n° 00.
Kummel Allash.
Eckauer Wolfschmidt.
Getreide Kummel.
Wodka Popoff.
Wodka Striedter.
Maraschino de Zara.
Dantzig.
Genièvre Schiedam.
Wynand Fockink.
Kirschenwasser.
Quetsch.
Eau-de-vie du Cap.

Vins de l'île de Madère de *Cossart Gordon et C°*.
Vins de Porto et Sherry de *W. Hamilton et C°*.
Vins du Rhin
Vins de Malaga et Muscats de *Nolasco Hermanos*.
Vermouth de Turin

TÉLÉPHONE

CH. LAINÉ, 59, rue Dulong, à PARIS

AGENCE ET DÉPOT

DES EAUX-DE-VIE DE LA MARQUE

J. & F. MARTELL

COGNAC

AGENCE ET DÉPOT

des Vins de Champagne

DE

LE FORESTIER

ÉPERNAY

SEUL DÉPOT DU VÉRITABLE

ANGOSTURA BITTER

du Docteur **Siegert**

SEUL DÉPOT DU VÉRITABLE

ECKAU N° 00

Se méfier des imitations

H. KAUTOROWICTZ

Exiger la signature et le n° 3446 (dépôt au tribunal de Commerce

BIÈRES ANGLAISES

Ind Coope & C°'s	Pale ale.
» » »	Stout.
» » »	Porter.
» » »	Burton ale.
Bass & C°'s	Pale ale.
» »	Stout.
Guiness's	Stout.

ENGLISH & AMERICAN MINERAL WATER MANUFACTORY

ÉTABLISSEMENT D'EAUX GAZEUSES

Spécialité d'Eaux minérales anglaises

SODA WATER, SELTZER, LEMONADE, GINGER BEER, GINGER ALE

Dépôt principal de la limonade PHŒNIX

MARQUE DÉPOSÉE

EXPORTATION

H. WAGNER

50, rue des Entrepreneurs, 50

PARIS-GRENELLE

NOTICE

Le Phœnix, cette boisson récemment découverte, est appelée à remplacer la plupart des boissons gazeuses connues jusqu'à ce jour ; elle se boit pure et sans aucun mélange. Prise le matin au lever, elle dégage et purifie les voies respiratoires de même que, prise entre les repas, elle est essentiellement rafraîchissante et hygiénique. Mais aussi aura-t-elle bientôt sa place marquée dans tous les établissements et maisons bourgeoises.

Livraison à domicile par caisse de 10 bouteilles.

H. WAGNER.
Dépôt principal.

EAUX-DE-VIE DE COGNAC

FINE CHAMPAGNE NATURELLE

BOULESTREAU

PROPRIÉTAIRE

BARBEZIEUX (CHARENTE)

Adresser les demandes à Frédéric Pons-Dupont, agent général, 9, rue de la Station, à Asnières (Seine).

Verreries, Porcelaines, Orfèvrerie, Coutellerie, Jeux

PRIX DE FABRIQUE

J. PATARD

ALBUM SUR DEMANDE

69, rue d'Hauteville, 69

PARIS

MODÈLES SPÉCIAUX POUR CERCLES, HOTELS, CAFÉS

CARTES A JOUER avec PRIME

Contre mandat-poste de 15 francs

ON DONNE :

DOUZE JEUX DORÉS

Qualité extra

Expédition franco

PRIME :

1 Tapis laine.

1 p. marques ressort.

1 vol. Règle des jeux.

PATARD, 69, rue d'Hauteville, PARIS

MAISON FONDÉE EN 1850

EXTRAITS F. LAFONT

M. BÉRANGER, SUCCESSEUR

PARIS — 58, rue des Tournelles — PARIS

PRODUITS POUR FABRIQUER SOI-MÊME INSTANTANÉMENT

Sirops, Liqueurs et Spiritueux sans alambic.

EXTRAITS POUR TOUTES SORTES DE LIQUEURS ET SPIRITUEUX

SIROPS	LIQUEURS	SPIRITUEUX
GRENADINE, GROSEILLES CASSIS, CERISES FRAMBOISES, CAFÉ ETC., ETC.	ANISETTE, MENTHE CURAÇAO, DANTZICK, LIQUEUR HYGIÉNIQUE LIQUEUR DU COUVENT KUMMEL, MARASQUIN, ETC.	AMER, BITTER, KIRSCH COGNAC, RHUM MARC, SPIRITUEUX SUISSE ETC., ETC.

MANUFACTURE DE PAILLES

Fondée en 1785

H. DURAND

7, rue des Petites-Écuries, 7, PARIS

EXPORTATION

SPÉCIALITÉ DE PAILLES POUR BOISSONS AMÉRICAINES

GROS et DÉTAIL

ANCIENNE MAISON RUINET FRÈRES

DISTILLATEURS

DECLERCK ET POTIN

SUCCESSEURS

English spoken

SIÈGE SOCIAL	SPIRITUEUX EN GROS
et Maison de Distillation	à l'Entrepôt général
rue Montmartre, 166.	33, Butte des Eaux-de-Vie, 33.

PARIS

Choix considérable de **Liqueurs surfines** françaises et étrangères.
Punch, Sirops divers, Eaux et Esprits parfumés.
Fruits à l'eau-de-vie 1er choix.

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

DECLERCK et POTIN

BOUQUET DE PALAISEAU

Liqueur à base de cerises : se boit généralement mélangée au vermouth.

L'ALLIANCE

Amer franco-russe : remplace avantageusement tous les amers fabriqués jusqu'à ce jour.

VERMOUTH FRANÇAIS ET ÉTRANGERS, APÉRITIFS DE TOUTES MARQUES

VINS FRANÇAIS

Bourgogne, Bordeaux, Mâconnais, Beaujolais rouges et blancs.
Côtes du Rhône et du Midi.

Champagne de toutes marques.

PRODUITS ANGLAIS

Nécessaires à la composition des Boissons américaines, telles que : Gin, Frish, Scotch Whisky, Rye et Bourbon Whiskey, Porto, Sherry, Sherry Brandy, etc., etc.

BIÈRES ANGLAISES

Pale Ale, Stout, Porter.

Vins étrangers, Vins d'Espagne et du Rhin.

APERÇU DES PRIX

DE QUELQUES PRODUITS SUPÉRIEURS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

LIQUEURS SURFINES

Crème d'anis des Indes et des Iles	4 »
Crème de cacao	4 50
» » noyau	4 »
» » moka	4 50
» » vanille	4 50
» » thé	4 50
» » menthe	4 »
» » menthe verte	4 50
Eau-de-vie de Dantzick	4 »
Marasquin	5 »
Brou de noix	4 »
Ratafia	3 50
Huile de rose	3 50
» » rhum	3 50
» » kirsch	4 »
Cyrillus	4 »
Geneppy et Métropolitain	4 »
Elixir de Rubens	4 »
Savarin	3 50

SIROPS

Sirops de cerises, framboises	2 »
Sirops d'orange et limon	2 »
» de moka, cacao	2 25
Orgeat, groseille	2 »
Menthe citron	2 »
Vinaigre framboisé	2 »

SPIRITUEUX

Grande champagne recommandée	la bout. 10 »
Fine champagne	le lit. 6, 8, 10 » / la bout. 5, 6, 8 »
Cognac vieux	la bout. 2 50, 3, 3 50, 4 / le litre 3 50, 4, 4 50, 5
Cognac	le litre 2 50, 3 »
Eau-de-vie	le litre 1, 80 2, 2 25
Marc de Bourgogne	3, 3 25, 3 50
Schiedam	le cruchon 4 »
Genièvre	le litre 2 50 / la bout. 2 50
Calvados	le litre 3 50, 4 »
Rhum Jamaïque	la bout. 5, 6 / la bout. 2 50, 3, 4
Rhum	le litre 3, 3 50, 4 50
Kirsch	litre, cruchon 10 »
Kirsch vieux extra	la bout. 5, 6 / » 2 50, 3, 4
Kirsch	le litre 3 25, 3 75, 4 50
Eau-de-vie suisse	le litre 2 50, 3 »
Absinthe blanche	la bout. 2 50, 4 »
Absinthe suisse	la bout. 4 » / le lit. 3, 3 50, 4 »
Questch	le litre 3 50, 4 50

CHAMPAGNES

Declerck et Potin	4 »
Louis Rœderer	8 50
Vve Clicquot-Ponsardin	8 50
Moët et Chandon	6 »
Eugène Clicquot	6 »
G. H. Mumm	9 »
Perrier-Jouet	5 50
Montebello	4 50
Bouzy Vautrin	4 »
Sillery Vautrin	3 75
Ay Vautrin	3 25
Duvau	2 75
Bouvet-Ladubay	2 75
Ay Verdelot	3 25
Bouzy Verdelot	4 »

VINS ÉTRANGERS EN BOUTEILLES

Madère	2 25, 2 75, 3 25, 4, 5, 6, 8, 10 fr.
Xérès	2 25, 2 75, 3 25, 4, 5, 6, 8, 10 »
Malaga	2 75, 3 50, 4 50, 5 »
Alicante	2 75, 4 50
Porto	2 75, 3 50, 4, 5 »
Pedro Ximénès	3, 4 »
Marsala	3 25, 3 75
Zucco	2 50, 3 »

VINS DU RHIN

Johannisberg	8 et 10 fr.
Marcobrunn	8 et 10 »
Rudesheiner	8 et 10 »
Oppenheimer	6 et 8 »
Mersteiner	6 et 8 »

P. COQUELLE

INVENTEUR CONSTRUCTEUR, BREVETÉ S. G. D. G.

Fournisseur de la Chambre des Députés, de l'Opéra, etc.

7, rue de Bondy

PARIS

SPÉCIALITÉ DE POMPES A BIÈRES, VINS ET CIDRES

Fonctionnant par la pression et le vide.

COMPTOIRS EN ÉTAIN

POUR MARCHANDS DE VINS ET LIQUORISTES

MEUBLES POUR CAFÉS ET BRASSERIES

Pièces détachées pour réparations de tous systèmes

TUYAUX EN ÉTAIN

Plomb, Caoutchouc, Gutta-percha

RACCORDS DE TOUS MODÈLES

ROBINETTERIE POUR EAU ET GAZ

Appareils plongeurs, nouveaux modèles, S. G. D. G.

Raffraîchissoirs et malles glacières

CAFETIÈRES POUR LE NETTOYAGE DES CONDUITS A VAPEUR

FILTRES A PRESSION ET AUTRES

Tarifs et Dessins déposés

Des ouvriers sont à toute heure à la disposition des Clients.

COMMISSION

EXPORTATION

AU PROGRÈS CONTINUEL DES USINES RÉUNIES

NOUBLANCHE

BREVETÉ S.G.D.G.

1er IMPORTATEUR DANS LES PRINCIPAUX HÔTELS,
CAFÉS-RESTAURANTS DE FRANCE & DE L'ÉTRANGER.

Orfèvrerie, Coutellerie, Cristaux, Verrerie, Porcelaine.

Bronzes, Chaises, Glaces Fantaisie & Jeux, etc. etc.

BUREAUX

52, Rue de Paradis, PARIS.

AVIS IMPORTANT : *En raison du stock considérable que la maison possède, elle peut installer un* **HÔTEL** *ou un* **CAFÉ-RESTAURANT** *de 1er ordre, dans les* **48** *heures.*

PORCELAINES ET CRISTAUX
SPÉCIALITÉ DE TIMBALES ET ACCESSOIRES DE BARS
VERRERIE SPÉCIALE POUR BARS ET BUFFETS

NOUBLANCHE
52, rue Paradis, 52
PARIS

COMMISSION

EXPORTATION

LIQUEURS EXTRA-SUPÉ

Absinthe et Kirsch

GRANDE DISTILLERIE

E. CUSENIER

Société anonyme au capital de six millions

SIÈGE SOCIAL

226, boulevard Voltaire, 226

USINES

Paris, 226, boulevard Voltaire.
Charenton, quai de Bercy prolongé, 4.
Ornans, près Pontarlier (Doubs). Usine modèle pour la fabrication de l'absinthe et du kirsch.
Marseille, 24, rue Sainte-Victoire.
Mulhouse (Alsace).
Bruxelles, 37, rue de Russie.

MAISON DE VENTE

9, rue Auber (près l'Opéra).

PARIS

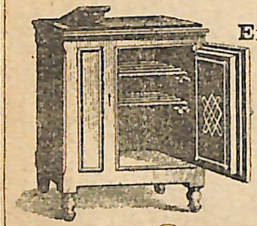
Absinthe hygiénique et Merisette Cusenier

JEUX ET MATÉRIEL pour Cafés, Cercles, Casinos, Buffets

PRESSE-CITRON

En acier argenté, en deux pièces

MODÈLE E N DÉPOSÉ



GRAND CHOIX DE GARDE-MANGER GLACIÈRE DE TOUTE DIMENSION

Pour la conservation des viandes

Dominos à dos arrondis, Damiers, Trictracs, Échecs, Échiquier, Jetons en nacre, Jetons de contrôles en cuivre, Billards et accessoires, Tables et drap pour le baccara

E. NAUTRÉ, 58, Boulevard de Strasbourg, PARIS

MAISONS RECOMMANDÉES

VINS ET SPIRITUEUX EN GROS

COMMISSION **MERAT** EXPORTATION

18, rue Cadet, 18

PARIS

ENVOI FRANCO DE TOUT ÉCHANTILLON

CAFÉS ET THÉS

BOSQUET

19, avenue de Saint-Ouen, 19

PARIS

Maison recommandée pour ses mélanges supérieurs sans variations.

ANCIENNE MAISON RIBARD, PARENT & BLANCHECOTTE

FLISSEAU, SUCCESSEUR

94, rue de Cléry, 94

TÉLÉPHONE PRÈS LA PORTE SAINT-DENIS TÉLÉPHONE

PARIS

BUREAU SPÉCIAL DE PLACEMENT

DU PERSONNEL NÉCESSAIRE

A MM. LES LIMONADIERS ET RESTAURATEURS

PARIS *Dames de Comptoir* PROVINCE

Renseignements pour Vente de Fonds de Commerce

COMPTOIR

PHOTOGRAPHIQUE

DE MONTMARTRE

ANNEXE DE LA PHOTOGRAPHIE LEPIC

FOURNITURES GÉNÉRALES

INSTRUMENTS ET OPTIQUES

Des meilleures Marques

ATELIER D'ESSAI A LA DISPOSITION DES AMATEURS

Produits chimiques

DE PREMIER CHOIX GARANTIS

CONDITIONS SPÉCIALEMENT AVANTAGEUSES (1)

P. POISSON

65, rue des Abbesses, 65

PARIS

1. Le Catalogue sera adressé franco sur demande.

IMPORTATION DE PRODUITS ÉTRANGERS

COMESTIBLES, ÉPICERIES

JACQUES SIMON

16bis, boulevard de Sébastopol, 16bis

PARIS

Maison au Havre, 7, rue Édouard-Larue.

Magasins et Caves à l'Entrepôt des Douanes (Paris-Batignolles).

Aperçu de quelques produits étrangers.

CONSERVES ANGLAISES
au vinaigre.

Mixed Pickles.
Piccalilli à la moutarde.
Colly Flower (choux-fleurs)
Red Cabbage (choux rouges)
White Owions (Oignons blancs).
Gerkins (cornichons).
West India Pickles.
Variantes des Indes.
Orientales Pikles.
Bird Pepper (cayenne au vinaigre).
Red chillies (piments rouges).

SAUCES

Lea et Perrin's.
Yorleshire relish.
Reading Sauce.
Harvey's sauce.
Chef sauce.
Salade sauce.
Coole sauce.
Essence d'anchois.
» de homards.
» de crevettes.
» d'huîtres.
Mursrhoom catsup (champignons).
John Bull.

JACQUES SIMON
CONSERVES

CONSERVES FRANÇAISES

Sardines Victoria.
» aromatisées.
» aux truffes.
» aux tomates.
» aux champignons.
Maquereau au naturel.
Lamproie bordelaise.
Thon mariné à l'huile.
Féras à l'huile du lac de Genève.
Filets d'anchois à l'huile.
Caviar russe.
Harengs marinés au vin blanc.
Thon au vin blanc.
Mortadelle de Bologne.
Tomates américaines.
Ananas Martinique.

Conserves de gibier et volaille.

Cuisine fine toute préparée.

CONSERVES AMÉRICAINES

Volaille de Portland.
Volaille Booth.
Volaille Richardson.
Viandes de Chicago.
» d'Australie.
Homards plats.
Homards hauts.
Croquettes de morue.
Saumons hauts et plats.
Maquerel américain.
Crevettes Dunbar.
Cayenne Pepper.
Currie de l'Inde.

DIVERSES

Plum Pudding Philip.
» Teyssonneau.

BISCUITS ANGLAIS

Huntley et Palmers.
Peek Freen.
Vandroux, de Calais.

NOTA. — La maison se charge de faire venir sur commande tous les articles anglais.

MAISON

P. LAMBERT

11, rue Molière (av. de l'Opéra)

PARIS

MAISONS ET ÉTABLISSEMENTS

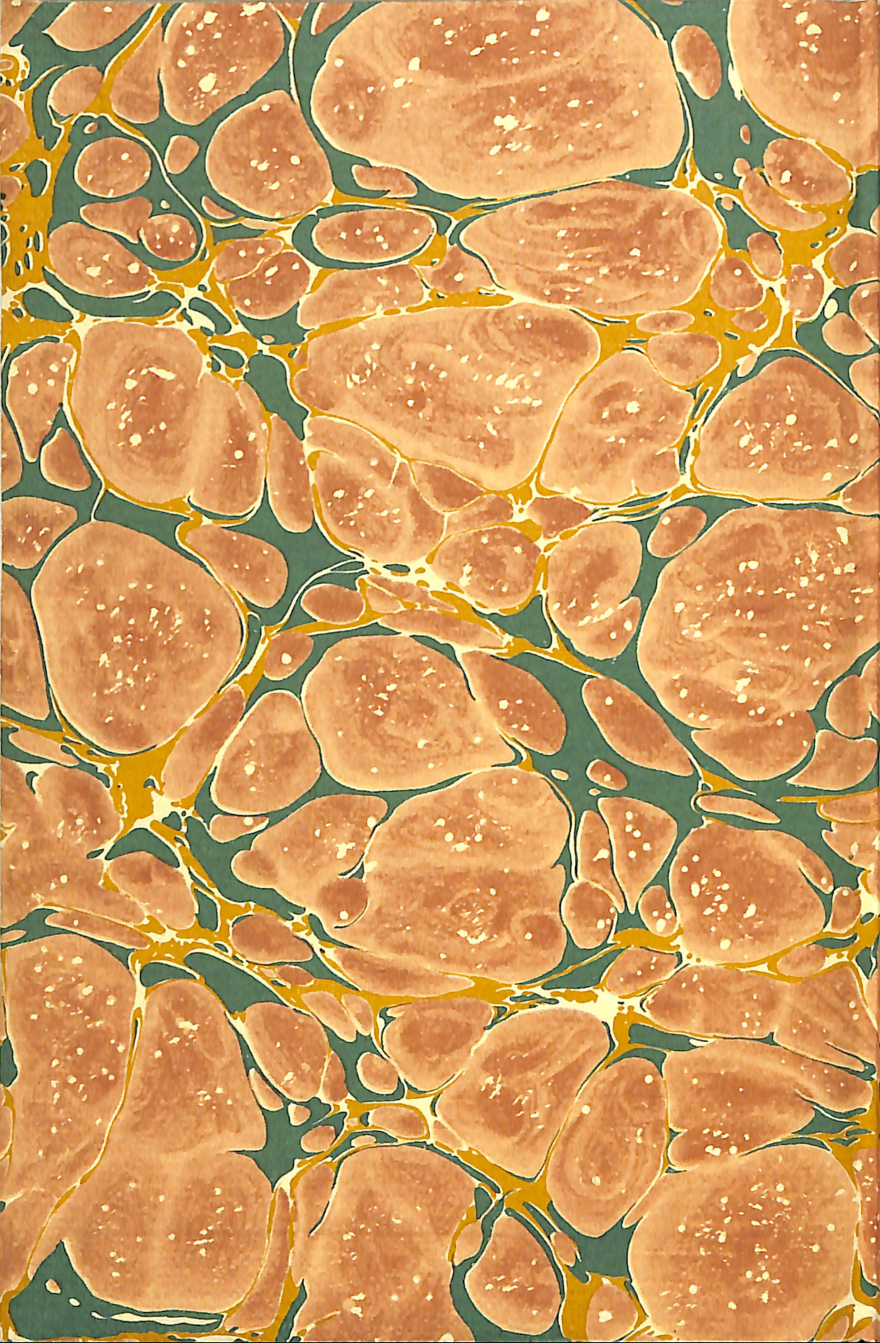
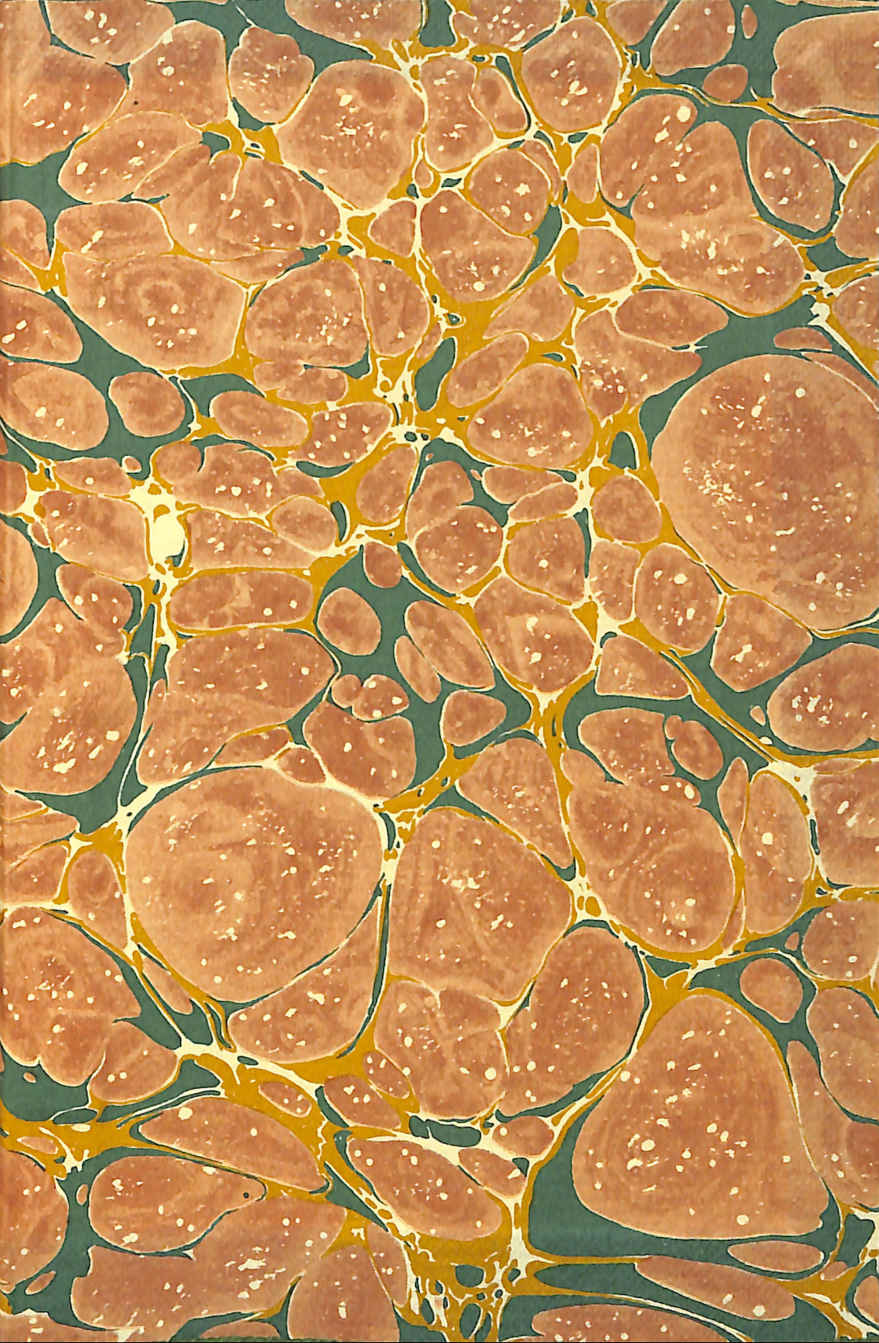
DE

P. LAMBERT

Saint-Pierre (Martinique), 242, rue de Bouillé.
Paris, 11, rue Molière.
Ivry-Paris, rue du Moulin-de-la-Tour.
Marseille, 11 et 21, rue Neuve-Sainte-Catherine.
Bordeaux, 33, cours du XXX-Juillet et rue Barreyre.
Havre, 67, rue de Phalsbourg.
Cognac, 2, place Levade.
Londres, 25, Milton Street.
Bruxelles, 10, boulevard du Nord.

ADMINISTRATION ET BUREAUX

11, rue Molière (avenue de l'Opéra)

PARIS

TÉLÉPHONE